CTN364N003

Piano cottura a induzione

manuale dell'utente

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung.
Per ricevere assistenza completa, si prega di registrare il prodotto sul sito

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

uso del manuale

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il manuale dell'utente, prestando particolare attenzione alle informazioni sulla sicurezza contenute nella sezione che segue. Conservare questo manuale come riferimento futuro. Se l'apparecchio viene dato ad altre persone, ricordarsi di fornire al nuovo utente anche questo manuale.

NEL TESTO VENGONO UTILIZZATI I SEGUENTI SIMBOLI

	Indica un pericolo per la sicurezza. **Avvertenza** indica informazioni relative alla sicurezza personale. **Importante** indica informazioni utili per evitare di danneggiare l'apparecchio.
	Questo simbolo si riferisce alle misure che si possono adottare per proteggere l'ambiente.
	Questo simbolo indica informazioni utili e consigli pratici.

1. Numeri come questi si riferiscono alle istruzioni passo-passo per l'uso dell'apparecchio.
2. ...
3. ...

Il manuale contiene informazioni sulle operazioni che può fare l'utente per diagnosticare e risolvere
alcuni problemi. Vedere la sezione "Risoluzione dei problemi".

istruzioni per la sicurezza

⚠ Gli aspetti relativi alla sicurezza di questa apparecchiatura sono conformi a tutti gli standard tecnici e sulla sicurezza riconosciuti nel settore. Come costruttori, riteniamo sia nostra responsabilità mettervi a conoscenza delle seguenti istruzioni per la sicurezza.

SICUREZZA ELETTRICA

- Verificare che l'apparecchio venga installato e collegato a massa in modo appropriato da un tecnico qualificato.
- La manutenzione dell'apparecchio deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato. Le riparazioni eseguite da persone non qualificate possono provocare lesioni personali o gravi danni all'apparecchio. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro assistenza locale. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare danni e l'invalidamento della garanzia.
- Le apparecchiature a incasso possono essere utilizzate solo dopo essere state installate in telai e luoghi di lavoro conformi ai relativi standard. Ciò garantisce una protezione sufficiente da un eventuale contatto per le apparecchiature elettriche come previsto dagli standard di sicurezza riconosciuti.
- Se l'apparecchio si guasta o compaiono crepe o fratture:
  - spegnere tutte le zone cottura;
  - scollegare il piano cottura dall'alimentazione principale; e
  - contattare il centro assistenza locale.

⚠ Se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare eventuali scariche elettriche. Non utilizzare il piano cottura fino a completa sostituzione del vetro.

SICUREZZA DEI BAMBINI

⚠ L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o disabili, senza un'adeguata supervisione da parte di un adulto responsabile.

Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.

Quando si cucina, le zone cottura diventano roventi. Non lasciare mai che bambini piccoli si avvicinino all'apparecchio.

SICUREZZA DURANTE L'USO

- Non appoggiare sul piano oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi in quanto diventano molto caldi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento a induzione mediante l'apposito comando, e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per la cottura o la frittura di alimenti per uso domestico. Non è stato progettato per un uso industriale o commerciale.
- Non utilizzare mai il piano cottura per scaldare l'ambiente.
- Fare attenzione quando si collegano apparecchiature elettriche a prese di corrente poste nelle vicinanze del piano cottura. Le spine non devono mai toccare il piano cottura.
- In caso di surriscaldamento, grasso e olio possono prendere rapidamente fuoco. Non lasciare mai i fornelli incustoditi durante la preparazione di cibi cotti in olio o grasso, ad esempio quando si cucinano patatine fritte.
- Spegnere le zone cottura dopo l'uso.
- Tenere sempre i pannelli di controllo asciutti e puliti.
- Non collocare sul piano cottura sostanze combustibili. La mancata applicazione di questa norma potrebbe causare un incendio.
- Non utilizzare il piano cottura per scaldare fogli di alluminio, prodotti avvolti in fogli di alluminio o cibi surgelati confezionati in recipienti di alluminio.
- In caso di un uso non attento dell'apparecchiatura vi è il rischio di ustioni.
- I cavi che fuoriescono dalle apparecchiature elettriche non devono toccare la superficie del piano cottura o il pentolame caldi.
- Non utilizzare il piano cottura per asciugare indumenti.
- Non collocare materiali infiammabili come aerosol e detergenti in comparti o cassetti sotto il piano cottura.

⚠ **Avvertenza**:: Gli utenti dotati di pacemaker e di impianti cardiaci attivi devono mantenere una distanza minima tra la parte superiore del corpo e le zone cottura a induzione di almeno 30 cm, se accese. In caso di dubbi, consultare il produttore del dispositivo o il proprio medico.

SICUREZZA DURANTE LA PULIZIA

- Spegnere sempre l'apparecchio prima della pulizia.
- Per motivi di sicurezza, non pulire l'apparecchio con getti di vapore o pulitori ad alta pressione.
- Pulire il piano cottura in base alle istruzioni per la pulizia e la manutenzione contenute in questo manuale.

istruzioni per lo smaltimento

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Tutti i materiali utilizzati per imballare l'apparecchio sono completamente riciclabili. Fogli e parti in polistirolo sono contrassegnati in modo appropriato. Smaltire tutti i materiali di imballaggio e le vecchie apparecchiature in base alle normative per l'ambiente e la sicurezza.

SMALTIMENTO CORRETTO DELL'APPARECCHIO VECCHIO

⚠ **Avvertenza**: Prima di smaltire la vecchia apparecchiatura, renderla inutilizzabile in modo che non rappresenti una possibile fonte di pericolo.
Per fare ciò, chiedere a un tecnico qualificato di scollegare l'apparecchio dalla presa e rimuovere i terminali elettrici.

- L'apparecchio non deve essere smaltito assieme ai rifiuti domestici.
- Presso il locale centro di raccolta rifiuti sono disponibili informazioni sulle date di ritiro e sulle piattaforme aperte al pubblico per lo smaltimento dei rifiuti.

indice

INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA 7

7 Normative e conformità
7 Istruzioni di sicurezza per l'installatore
8 Collegamento alla rete elettrica
9 Installazione sul piano di lavoro

PARTI E FUNZIONI 11

11 Zone cottura
11 pannello di controllo
12 Componenti
12 Induzione di calore
13 Principali caratteristiche dell'apparecchio
14 Arresto di sicurezza
14 Indicatore del calore residuo
15 Rilevamento della temperatura

PRIMA DELL'USO 15

15 Pulizia iniziale

USO DEL PIANO COTTURA 16

16 Pentole per le zone cottura a induzione
16 Test appropriati
16 Dimensioni delle pentole
17 Utilizzare recipienti di cottura adeguati
17 Uso dei sensori a sfioramento
18 Accensione dell'apparecchio
18 Selezionare la zona cottura e il calore desiderato
18 Spegnimento dell'apparecchio
19 Spegnimento di una zona cottura
19 Uso del blocco di sicurezza per bambini
20 Timer
21 Regolazione del Power boost
21 Regolazione del Bridge
22 Gestione della potenza
22 Impostazioni suggerite per la cottura di alcuni cibi

PULIZIA E MANUTENZIONE 23

23 Piano cottura
24 Telaio del piano cottura (opzionale)
24 Per evitare di danneggiare l'apparecchio

GARANZIA E ASSISTENZA 25

25 FAQ (domande frequenti) e risoluzione dei problemi
26 Servizio

DATI TECNICI 27

27 Dati tecnici
27 Anelli di cottura

Installazione del piano cottura

⚠ **Importante**:
Verificare che il nuovo apparecchio venga installato e collegato a massa esclusivamente da personale qualificato.
Si prega di osservare questa raccomandazione. La garanzia non copre eventuali danni che possano verificarsi in seguito a una installazione impropria.
I dati tecnici sono forniti al termine di questo manuale.

NORMATIVE E CONFORMITÀ

L'apparecchio soddisfa i seguenti standard:
- EN 60335 - 1 e EN 60335 - 2 - 6, relativi alla sicurezza delle apparecchiature elettriche per uso domestico e scopi analoghi;
- EN 60350 o DIN 44546 / 44547 / 44548, relativi alle funzioni operative di cucine elettriche, piani cottura, forni e grill per uso domestico;
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 61000 - 3 - 2; e
- EN 61000 - 3 - 3, relativi ai requisiti fondamentali per la compatibilità elettromagnetica (EMC).

CE L'apparecchio è conforme alle seguenti normative UE:
- 2006/95/EC, Direttiva sulla bassa tensione
- 2004/108/EEC, Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica

ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER L'INSTALLATORE

- L'impianto elettrico deve prevedere un dispositivo che consenta di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete con un'apertura di contatto larga almeno 3 mm. I dispositivi adatti per l'isolamento includono interruttori per la protezione della linea, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dal supporto), interruttori a scatto automatici per corrente di dispersione a terra e contatori.
- Riguardo alla protezione antincendio, l'apparecchio è conforme alla normativa EN60335-2-6. Questo tipo di apparecchio può essere installato accanto a un armadio alto o a muro.
- Non è possibile montare cassetti sotto il piano cottura.
- L'installazione deve garantire la protezione contro le scosse elettriche.
- La cucina in cui viene montato il piano cottura deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.
- Per una protezione contro l'umidità, tutte le superfici tagliate devono essere sigillate con un prodotto adeguato.
- Nel caso di superfici di lavoro affiancate, le giunzioni nell'area in cui si trova il piano cottura devono essere completamente riempite di malta.
- Nei piani di lavoro in pietra naturale o artificiale o in ceramica, le molle a scatto devono essere fissate con una resina artificiale adeguata o un adesivo misto.
- Accertarsi che la guarnizione sia correttamente posizionata contro il piano di lavoro senza spazi. Non è necessario applicare ulteriore sigillante siliconico; ciò renderebbe infatti la rimozione difficoltosa in caso di riparazione.
- Per rimuovere il piano cottura spingerlo da sotto.
- Sotto il piano cottura è necessario installare un sostegno.
- Lo spazio di ventilazione tra il piano di lavoro e la parte inferiore del frontale dell'unità non deve essere ostruito.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Prima di effettuare il collegamento, controllare che la tensione nominale dell'apparecchio, ovvero la tensione indicata sulla piastra, corrisponda alla tensione disponibile. La piastra si trova sulla parte inferiore del telaio del piano cottura.

⚠ **Prima di collegare i cavi al circuito, staccare la corrente.**

La tensione dell'elemento riscaldante è CA 230 V~. L'apparecchio funziona perfettamente anche con tensioni di CA 220 V~ o CA 240 V~.
Il piano cottura deve essere collegato alla rete mediante un dispositivo che consenta di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete con un'apertura di contatto larga almeno 3 mm, ad es., interruttori automatici per la protezione della linea, interruttori a scatto automatici per corrente di dispersione a terra o fusibili .
Per il collegamento alla rete, utilizzare un cavo H05RN - F o superiore.

	Corrente nominale dell'apparecchio (A)	Sezione trasversale nominale (mm^2)
1N~	> 25 e ≤ 32	≥ 2,5
2N~	> 10 e ≤ 16	≥ 1,5

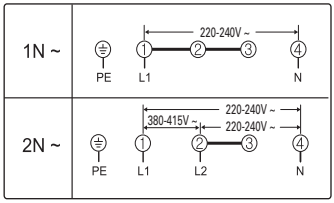
Il collegamento deve essere eseguito come indicato nello schema. Le piastrine di collegamento devono essere montate in base al relativo schema di connessione.
Il cavo di messa a terra è collegato al terminale. Il cavo di messa a terra deve essere più lungo di quelli che portano la corrente elettrica.

⚠ **I collegamenti dei cavi devono essere effettuati in base alle normative e le viti dei terminali devono essere serrate bene.**

Il cavo di collegamento deve essere fissato con l'astina di rinforzo del cavo di rete e il coperchio deve essere chiuso con una forte pressione (bloccato in posizione). Prima di accendere l'apparecchio per la prima volta, rimuovere eventuali fogli protettivi o adesivi dalla superficie in vetroceramica.

⚠ Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, verificare che tutte le zone cottura siano pronte all'uso accendendole brevemente a turno alla massima potenza con una pentola adatta.

Quando il piano cottura viene acceso per la prima volta, tutti gli indicatori del display e il blocco di sicurezza per bambini vengono attivati.



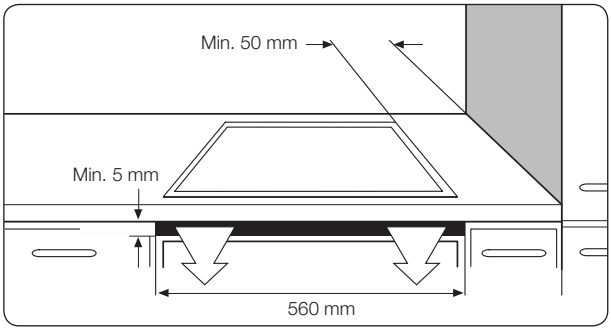
< IN ~ >
L: Marrone
N: Blu
PE: Verde

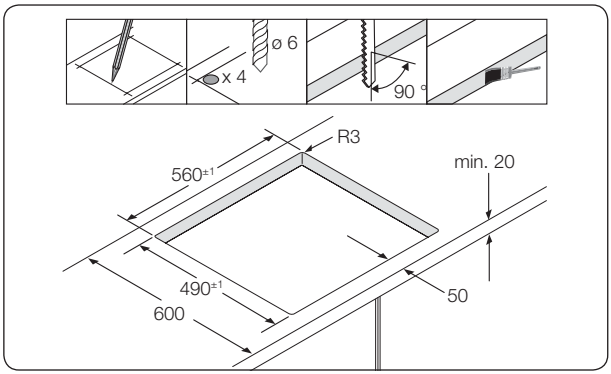
⚠ **Avvertenza**: Prestare attenzione (conformità) alla posizione della terra e della fase dell'apparecchio e dell'impianto domestico (schemi di collegamento); in caso contrario, i componenti potrebbero subire danni.
La garanzia non copre eventuali danni derivanti da una installazione non corretta.

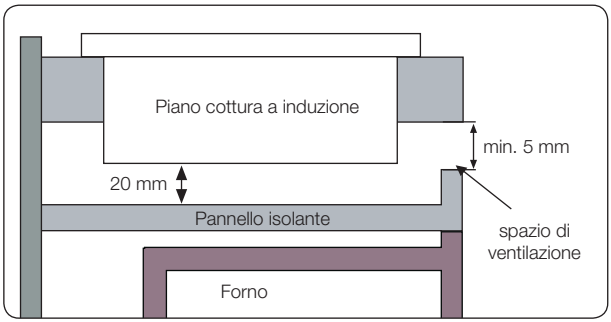
⚠ **Avvertenza:** Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciali disponibili presso il costruttore o un centro assistenza.

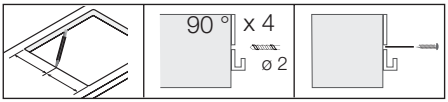
INSTALLAZIONE SUL PIANO DI LAVORO

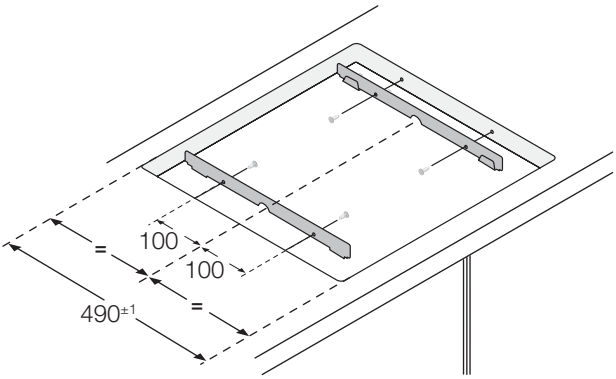
Prendere nota del numero di serie dell'apparecchio riportato sulla piastra prima di procedere all'installazione.
Tale numero sarà richiesto in caso di intervento da parte dell'assistenza tecnica e non sarà più accessibile una volta effettuata l'installazione, dal momento che la piastra originale è posta al di sotto dell'apparecchiatura.
Prestare particolare attenzione allo spazio minimo e alle specifiche di montaggio.
Fissare le staffe su entrambi i lati mediante le viti in dotazione prima di montare il piano cottura sulle staffe.

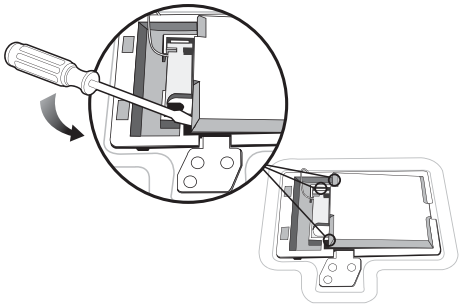


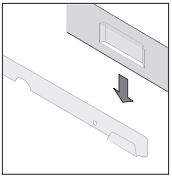


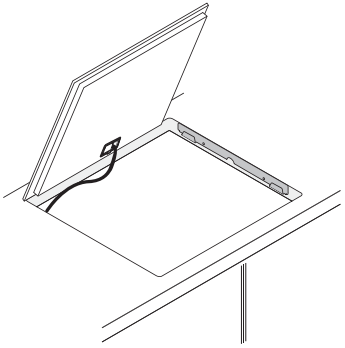


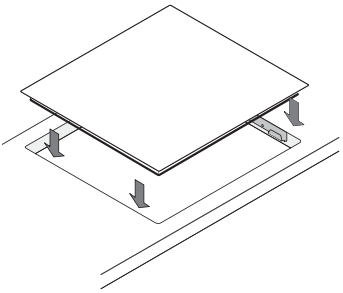

90 °
x 4
ø 2


=
100
100
=
490±1



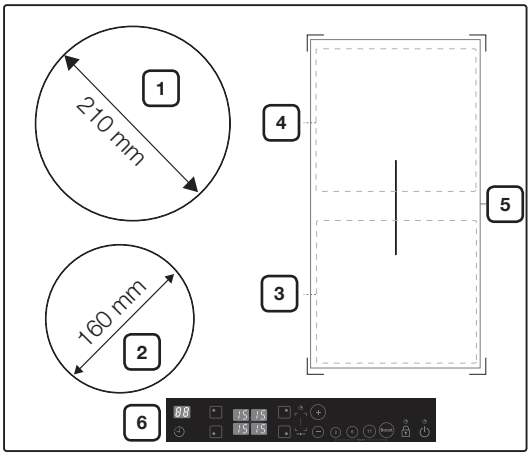






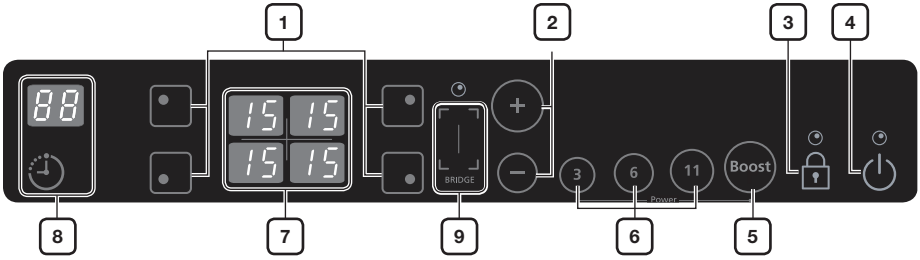
parti e funzioni

ZONE COTTURA



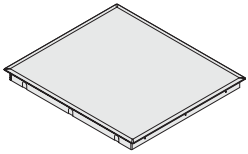
1. Zona cottura a induzione 2200 W con Power Boost 3200 W
2. Zona cottura a induzione 1400 W con Power Boost 2000 W
3. Zona Bridge anteriore a induzione 1800 W con Power Boost 2600 W
4. Zona Bridge posteriore a induzione 1800 W con Power Boost 2600 W
5. Zona Bridge completa a induzione 3600 W con Power Boost 5200 W
6. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO

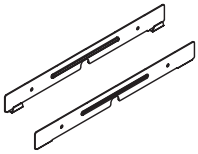


1. Selettori delle zone cottura
2. Selettori di impostazione del calore e selettori di impostazione del timer
3. Sensore di controllo del blocco
4. Sensore di controllo On/Off
5. Selettore Power Boost
6. Pre-selezioni di potenza
7. Indicatori delle impostazioni del calore e del calore residuo
8. Indicatore del Timer e sensori di controllo
9. Selettore della zona Bridge completa

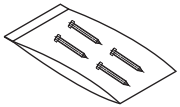
COMPONENTI



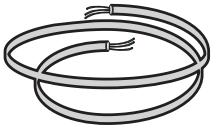
Piano cottura a induzione



Staffe di montaggio



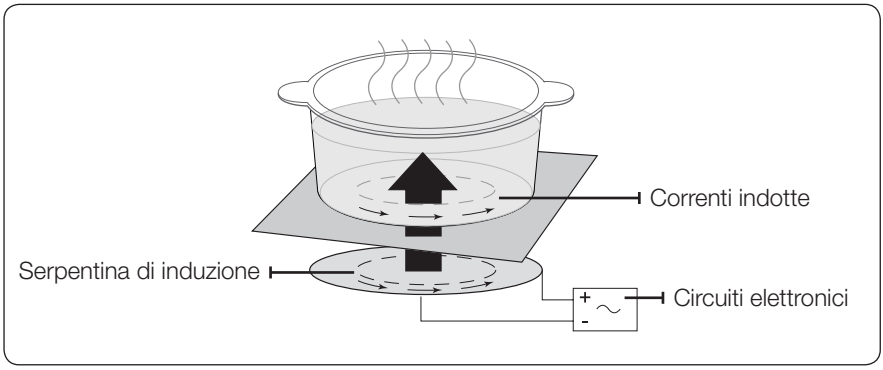
Viti



Cavo di alimentazione

INDUZIONE DI CALORE

- **Il principio di induzione di calore**: Posizionando una pentola su una zona cottura e attivando tale zona, i circuiti elettronici del piano cottura a induzione producono "correnti indotte" sul fondo della pentola che innalza istantaneamente la temperatura della pentola.



- **Maggiore rapidità di cottura e di frittura**: Poiché viene riscaldata direttamente la pentola e non il vetro, l'efficienza è maggiore rispetto ad altri sistemi poiché il calore non viene disperso. La maggior parte dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

- **Superficie di cottura in vetroceramica**: L'apparecchio ha una superficie di cottura in vetroceramica e quattro zone cottura a riscaldamento rapido.
- **Sensori a sfioramento**: L'apparecchio funziona attraverso sensori a sfioramento.
- **Pulizia facile**: Il vantaggio del piano di cottura in vetroceramica e dei sensori è la loro facilità di accesso. La superficie liscia e piatta è facile da pulire.
- **Sensore On/Off**: Il sensore di controllo “On/Off” fornisce all'apparecchio un interruttore di alimentazione separato. Toccando questo sensore, si attiva o disattiva completamente l'alimentazione.
- **Indicatori delle funzioni e dei controlli**: Display digitali e indicatori forniscono informazioni su impostazioni e funzioni attivate, oltre che sulla presenza di calore residuo nelle varie zone cottura.
- **Arresto di sicurezza**: Se l'impostazione non viene modificata, dopo un determinato periodo di tempo un arresto di sicurezza spegne automaticamente tutte le zone cottura.
- **Indicatore calore residuo**: Sul display viene visualizzata l'icona del calore residuo se la zona cottura è talmente calda da rappresentare un pericolo di scottature.
- **Pre-selezioni di potenza**: E' possibile selezionare a piacere una potenza preimpostata.

3	Impostazione del calore ‘3’
6	Impostazione del calore ‘6’
11	Impostazione del calore ‘11’

- **Power Boost** (Boost) : Usare questa funzione per riscaldare il contenuto di una pentola più velocemente rispetto al livello massimo ‘15’. (Il display visualizza ‘P’.)
- **Selettore della zona Bridge completa** : Usare questa funzione per allargare la zona cottura a tutta la parte destra.
- **Rilevamento automatico pentole**: In ogni zona cottura è incorporato un sistema di rilevamento automatico di pentole, calibrato in modo da riconoscere pentole dal diametro appena più piccolo della zona cottura. Le pentole devono sempre essere centrate in ogni zona cottura. E' consigliabile utilizzare pentole adeguate alla cottura desiderata.
- **Display digitali**: I quattro campi display corrispondo alle quattro aree di cottura.
  Essi mostrano le seguenti informazioni:
  - `-` l'apparecchio è stata acceso,
  - `1` con `15` a `P` le impostazioni selezionate per il calore,
  - `H` calore residuo,
  - `L` il blocco di sicurezza per bambini è attivo; e
  - `5E` messaggio di errore, il sensore è stato toccato per più di 10 secondi.
  - `oE` messaggio di errore, quando il piano cottura è surriscaldato a causa di un funzionamento anomalo. (esempio: funzionamento con una pentola vuota)
  - `0` messaggio di errore, nella zona cottura è stata posizionata una pentola non adatta o la pentola è troppo piccola oppure non è stata posizionata alcuna pentola.

ARRESTO DI SICUREZZA

Se per un lungo periodo di tempo una delle zone cottura non viene spenta o l'impostazione del calore non viene regolata, quella zona cottura si spegne automaticamente.

Il calore residuo viene indicato con H ("caldo") sul display digitale corrispondente a quella zona cottura.

Le zone cottura si spengono automaticamente dopo i seguenti periodi di tempo.

Impostazione del calore	Spegnimento
1-3	Dopo 6 ore
4-6	Dopo 5 ore
7-9	Dopo 4 ore
10-15	Dopo 1,5 ore

Se il piano cottura si surriscalda a causa di un funzionamento anomalo, verrà visualizzato oH.
Il piano cottura verrà automaticamente spento.

Se sulla zona cottura è stata posizionata una pentola non adatta o la pentola è troppo piccola oppure non è stata posizionata alcuna pentola verrà visualizzato U. Dopo 5 minuti, la zona cottura corrispondente verrà spenta.

Se una o più zone cottura si spengono prima che sia trascorso il tempo indicato, vedere la sezione "Risoluzione dei problemi"

Altri motivi per cui una zona cottura si spegne automaticamente

Tutte le zone cottura si spengono immediatamente se un liquido trabocca e si rovescia sul pannello di controllo.

Lo spegnimento automatico si attiva anche quando si appoggia un panno umido sul pannello di controllo. In entrambi i casi, l'apparecchio deve essere riacceso utilizzando il sensore dell'alimentazione principale **Controllo On/Off** ⏻ dopo che il liquido o il panno sono stati rimossi.

INDICATORE DEL CALORE RESIDUO

Quando una singola zona cottura o il piano cottura vengono spenti, la presenza del calore residuo viene visualizzata con la lettera H ("caldo") sul display digitale della zona cottura. Anche dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore del calore residuo si spegne solo quando la zona cottura si è raffreddata.

Il calore residuo può essere utilizzato per scongelare o tenere in caldo i cibi.

⚠ **Importante**: Finché l'indicatore del calore residuo è acceso, esiste il rischio di scottarsi.

⚠ **Importante**: Se l'alimentazione viene interrotta, il simbolo H scompare e le informazioni sul calore residuo non sono più disponibili. Tuttavia, se il calore è ancora eccessivo persiste il rischio di scottarsi. Per evitarlo, fare sempre molta attenzione nei pressi del piano cottura.

RILEVAMENTO DELLA TEMPERATURA

Se per qualche motivo questo accadesse in una delle zone cottura nella quale vengono superati i limiti di sicurezza, la zona cottura ridurrebbe automaticamente il livello di potenza.
Una volta terminato l'uso del piano cottura, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare fino al completo raffreddamento della parte elettronica della piastra.
La ventola di raffreddamento poi si spegnerà e accenderà in base alla temperatura dell'elettronica.

prima dell'uso

PULIZIA INIZIALE

Passare sulla superficie in vetroceramica un panno umido e un detergente per piani cottura in ceramica.

⚠ **Importante**: Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Potrebbero danneggiare la superficie.

uso del piano cottura

PENTOLE PER LE ZONE COTTURA A INDUZIONE

Il piano cottura a induzione può essere attivato solo se sopra una delle zone cottura viene posizionata una pentola a base magnetica. E' possibile usare i seguenti tipi di pentole.

Materiale delle pentole

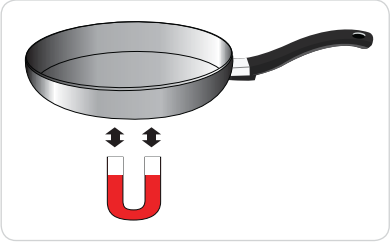
Materiale delle pentole	Idoneo
Acciaio, acciaio smaltato	Sì
Ghisa	Sì
Acciaio inossidabile	Se adeguatamente etichettato dal costruttore
Alluminio, rame, ottone	No
Vetro, ceramica, porcellana	No

Il pentolame idoneo per la cottura a induzione è contrassegnato dal produttore.

Alcune pentole possono emettere dei suoni quando vengono usate per la cottura a induzione. Tal rumori non indicano un malfunzionamento nell'apparecchiatura e non influenzano in alcun modo il funzionamento.

TEST APPROPRIATI

Una pentola è idonea alla cottura a induzione se il suo fondo magnetico aderisce alla zona cottura.



DIMENSIONI DELLE PENTOLE

Le zone cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo delle pentole entro certi limiti. Tuttavia, il fondo delle pentole deve avere un diametro minimo in base alla dimensione della zona cottura.

Diametro delle zone cottura	Diametro minimo del fondo della pentola
210 mm	180 mm
160 mm	100 mm
Bridge anteriore o posteriore	145 mm
Bridge completo	180 mm, ovale, pesciera

UTILIZZARE RECIPIENTI DI COTTURA ADEGUATI

Pentole migliori offrono risultati migliori.

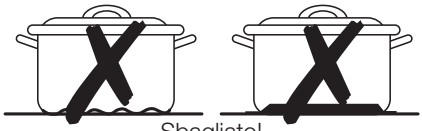
- Una buona pentola si riconosce dalla base. La base deve essere più spessa e piatta possibile.
- Quando si acquista una pentola, fare attenzione al diametro della base. Spesso i costruttori indicano solo il diametro del bordo superiore.
- Non utilizzare pentole che hanno fondi danneggiati o bordi taglienti o piegati. Facendo scivolare queste pentole sul piano cottura si possono provocare graffi permanenti sul piano cottura stesso.
- Quando è fredda, in genere la base della pentola è leggermente curva verso l'interno (concava). Non deve mai essere curva verso l'esterno (convessa).
- Se si desidera utilizzare una pentola speciale, ad esempio una pentola a pressione, un bollitore o un wok, leggere le istruzioni del costruttore.

Consigli per risparmiare energia

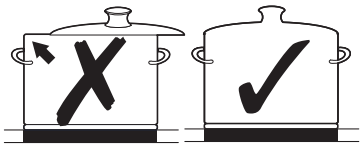
Attenendosi alle seguenti indicazioni, è possibile risparmiare energia preziosa.

- Collocare sempre pentole e padelle sulla zona cottura prima di accenderla.
- Se le zone cottura o le basi delle pentole sono sporche aumenta il consumo di energia.
- Se possibile, mettere il coperchio in modo che copra completamente la pentola o la padella.
- Spegnere la zona cottura prima del termine del tempo di cottura e usare il calore residuo per tenere i cibi in caldo o per scongelare.

Giusto!



Sbagliato!



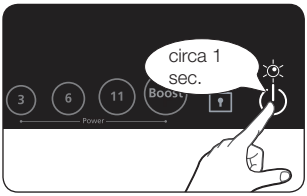
USO DEI SENSORI A SFIORAMENTO

Per utilizzare i sensori a sfioramento, toccare il sensore desiderato con la punta dell'indice finché il relativo display si accende o si spegne, o finché la funzione desiderata viene attivata.
Durante l'utilizzo dell'apparecchio, toccare un solo sensore. Se il dito viene appoggiato sul pannello troppo di piatto, può venire attivato anche un sensore adiacente.

ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

1. Toccare il sensore **Blocco di sicurezza** per circa 3 secondi.

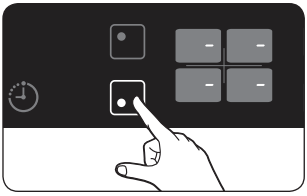
2. L'apparecchiatura si accende usando il sensore **Controllo On/Off** .
   Toccare il sensore **Controllo On/Off** per 1 secondo.
   I display digitali mostreranno .



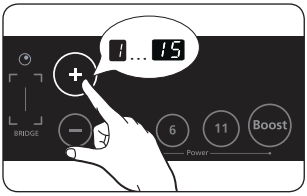
Dopo aver toccato il sensore di controllo **Controllo On/Off** per accendere l'apparecchio, selezionare entro 10 secondi l'impostazione del calore. In caso contrario, per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne automaticamente.

SELEZIONARE LA ZONA COTTURA E IL CALORE DESIDERATO

1. Per selezionare la zona cottura, toccare il tasto corrispondente alla zona desiderata.



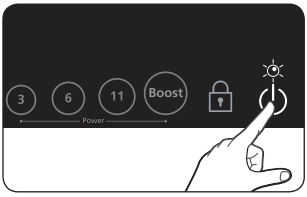
2. Per impostare e regolare il livello di potenza (su) per la cottura, toccare i **Selettori di impostazione del calore** (+ o −).



Per una più rapida regolazione, mantenere premuto i **Selettori di impostazione del calore** (+ o −) fino al raggiungimento del livello desiderato.
Se un sensore viene premuto per più di 10 secondi, sul display di visualizzazione del calore comparirà . Per azzerare, toccare il sensore **Controllo On/Off** .

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

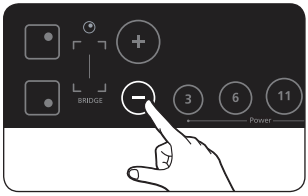
Per spegnere completamente l'apparecchio, usare il sensore **Controllo On/Off** .
Toccare il sensore **Controllo On/Off** .



Dopo aver spento una singola zona cottura o l'intera superficie di cottura, la presenza di calore residuo viene indicata sui display digitali delle corrispondenti zone cottura con la lettera H ("caldo").

SPEGNIMENTO DI UNA ZONA COTTURA

Per spegnere una zona cottura, riportare le impostazioni su - usando il sensore ⊖ del pannello di controllo.



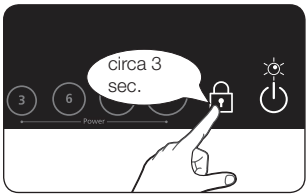
Per spegnere più rapidamente, toccare il tasto della zona cottura corrispondente due volte.

USO DEL BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI

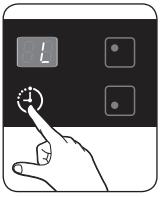
Si può utilizzare il blocco di sicurezza per bambini per evitare l'accensione involontaria di una zona cottura o della superficie di cottura.
In qualsiasi momento del processo di cottura, per evitare che le impostazioni vengano modificate accidentalmente, ad esempio passando uno straccio sul pannello, è possibile bloccare il pannello di controllo, ad eccezione del sensore **Controllo On/Off** ⏻.

Attivazione del blocco di sicurezza per bambini

1. Toccare il sensore **Blocco di sicurezza** 🔒 per circa 3 secondi.
   L'attivazione verrà confermata da un segnale acustico.



2. Toccare un **sensore qualsiasi** per l'impostazione del calore.
   Sul display compare L, che indica l'attivazione del blocco di sicurezza per bambini.



3. Per attivare il blocco di sicurezza, toccare il sensore **Blocco di sicurezza** 🔒 per circa 3 secondi.
   L'attivazione verrà confermata da un segnale acustico.

TIMER

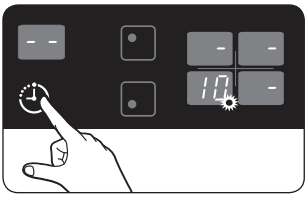
Il timer può essere utilizzato in due modi:

Uso del timer come arresto di sicurezza:
Se si imposta un determinato periodo di tempo per il funzionamento della zona cottura, trascorso tale periodo la zona cottura si spegne automaticamente. La funzione può essere utilizzata per più zone cottura contemporaneamente.

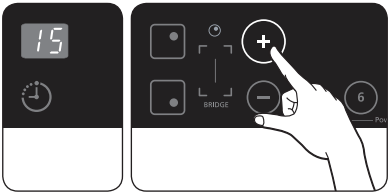
Uso del timer per il conto alla rovescia:
Il timer per il conto alla rovescia non può essere utilizzato se è stata accesa una zona cottura.

Impostazione dell'arresto di sicurezza

Le zone cottura alle quali si desidera applicare l'arresto di sicurezza devono essere accese.



1. Utilizzando il sensore **Controllo timer** , selezionare la zona cottura per la quale deve essere impostato l'arresto di sicurezza.
   Dopo aver selezionato la prima zona cottura attiva, toccando il sensore del timer il relativo indicatore lampeggia lentamente.
   Ad esempio, l'indicatore anteriore sinistro corrisponde alla zona cottura anteriore sinistra.
   Nel display del timer comparirà **- -**.
   Toccando nuovamente il sensore **Controllo timer** comparirà la zona cottura attiva successiva.



2. Utilizzare i **Selettori di impostazione del timer** (⊕ o ⊖) per impostare il periodo di tempo, ad esempio 15 minuti, dopo il quale la zona cottura dovrà spegnersi automaticamente.
   Ora l'arresto di sicurezza è attivato.

Per visualizzare il tempo restante per qualsiasi zona cottura, utilizzare il sensore **Controllo timer** .
Il corrispondente indicatore inizia a lampeggiare lentamente.

Per azzerare le impostazioni, utilizzare i **Selettori di impostazione del timer** (⊕ o ⊖).
Una volta trascorso il periodo di tempo impostato, la zona cottura si spegne automaticamente, viene emesso un segnale acustico come conferma e il display del timer indica.

Per modificare le impostazioni più rapidamente, toccare uno dei sensori ⊕ o ⊖ fino a raggiungere il valore desiderato.
Se viene toccato prima il sensore ⊖ l'impostazione dell'orario inizierà da 99 minuti; se viene toccato prima il sensore ⊕, l'orario partirà da 1 minuto.

Timer per il conto alla rovescia

Per utilizzare il timer per il conto alla rovescia, l'apparecchio deve essere acceso, ma tutte le zone cottura devono essere spente.

1. Toccare il **Controllo timer** .
   -- comparirà nel display del timer.

2. Impostare il periodo di tempo desiderato utilizzando i **Selettori di impostazione del timer** (+ o −).
   Ora la funzione del conto alla rovescia del timer è attivata e il tempo restante viene visualizzato sul display.
   Per regolare il tempo restante, toccare il **Controllo timer** e modificare il valore utilizzando i **Selettori di impostazione del timer** (+ o −).

REGOLAZIONE DEL POWER BOOST

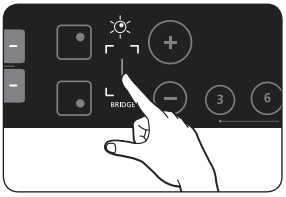
La funzione Power boost (Boost) fornisce una maggiore potenza a ognuna delle zone cottura. (esempio: portare a ebollizione una grande quantità d'acqua)
La funzione Power boost può essere attivata per un massimo di 10 minuti per ogni zona cottura. (funzione Power boost per il Bridge completo: max 5 minuti)
Dopo tale periodo, le zone cottura tornano al livello di potenza normale 15.

In alcune circostanze, la funzione Power boost può essere disattivata automaticamente al fine di proteggere i componenti elettronici interni del piano cottura.

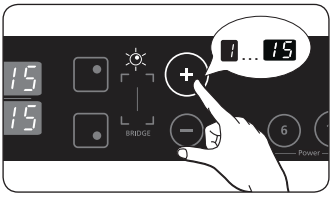
REGOLAZIONE DEL BRIDGE

La funzione Bridge serve per attivare l'intera zona destra del piano cottura per utilizzare pentole di maggiori dimensioni. (esempio: ovale, pesciera)

1. Toccare il sensore della zona **Bridge** completa.



2. Toccare i selettori di impostazione del calore (+ o −). Entrambi i display di impostazione del Calore (anteriore, posteriore) cambieranno insieme.

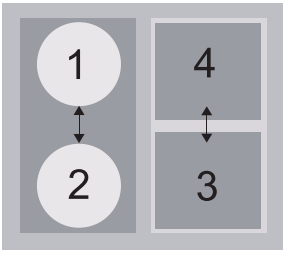


GESTIONE DELLA POTENZA

Le zone cottura hanno una regolazione massima. Se la gamma di potenza viene superata selezionando la funzione Power Boost, Power Management ridurrà automaticamente l'impostazione del calore di un'altra zona cottura accoppiata.

- Lato sinistro: N. 1 e N. 2 sono zone cottura accoppiate
- Lato destro: N. 3 e N. 4 sono zone cottura accoppiate

L'indicazione di questa zona cottura passa alla regolazione massima disponibile.



- Esempio

Ultima regolazione di calore della zona cottura (N.3)	Accoppiare l'impostazione del calore di un'altra zona cottura (N. 4)	
	impostazione calore originale	impostazione calore automaticamente modificata
Power Boost	livello 15	livello 13

Quando la funzione della zona Bridge completa è attivata, Power Management riduce automaticamente l'impostazione del calore del lato sinistro (N. 1 e N. 2).

Se tutte le zone di cottura del lato sinistro (N. 1 e N. 2) sono in uso, l'impostazione massima del calore della zona Bridge completa è 15.

Per utilizzare la funzione Power Boost (Boost) per la zona Bridge completa, spegnere una delle zone cottura del lato sinistro.

IMPOSTAZIONI SUGGERITE PER LA COTTURA DI ALCUNI CIBI

I valori della tabella sono solo indicativi. Le impostazioni del calore per i vari metodi di cottura dipendono da diverse variabili, incluse la qualità del recipiente di cottura utilizzato e la quantità di cibo che deve essere cucinata.

Impostazione	Metodo di cottura	Esempi d'uso
14-15	Riscaldamento Rosolatura Frittura	Riscaldamento di grandi quantità di liquido, cottura della pasta, rosolatura della carne, (doratura del goulash, stufatura della carne)
10-13	Intensivo Frittura	Bistecca, lombata, pasticci rosolati, salsicce, pancake / frittelle
8-9	Frittura	Cotolette / costolette, fegato, pesce, polpette, uova fritte
6-7	Bollitura	Cottura di 1,5 l max di liquido, patate, verdure
3-5	Cottura a vapore Stufatura Bollitura	Cottura a vapore e stufatura di piccole quantità di verdure, cottura del riso e piatti a base di latte
1-2	Fondere	Per fondere il burro, sciogliere la gelatina, fondere il cioccolato

Nota

- Le impostazioni del calore indicate nella tabella sono solo indicative.
- Le impostazioni del calore devono essere regolate in base al recipiente di cottura e ai cibi.

PIANO COTTURA

⚠ **Importante**: I detergenti non devono entrare in contatto con la superficie in vetroceramica riscaldata: Dopo la pulizia, tutte le tracce di detergente devono essere eliminate con un'adeguata quantità di acqua pulita, poiché potrebbero avere un effetto corrosivo quando la superficie si scalda. Non utilizzare detergenti aggressivi, come spray per grill o forni, pagliette saponate o pagliette abrasive.

Pulire la superficie di vetroceramica dopo ogni uso, quando toccandola risulta ancora calda. In questo modo, eventuali tracce di cibo non si carbonizzano sulla superficie. Rimuovere incrostazioni, macchie di calcare, tracce di grasso e macchie metalliche utilizzando un detergente per vetroceramica o acciaio inossidabile disponibile sul mercato.

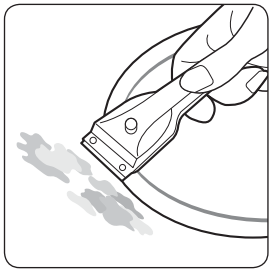
Sporco leggero

1. Pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido.
2. Asciugare con un panno pulito. Non lasciare residui di detersivo sulla superficie.
3. Pulire accuratamente l'intera superficie di cottura in vetroceramica una volta la settimana con un detergente per vetroceramica o acciaio inossidabile disponibile sul mercato.
4. Passare sulla superficie in vetroceramica un panno bagnato e asciugarla con un panno pulito che non lascia pelucchi.

Sporco ostinato

1. Per rimuovere tracce di cibo e residui ostinati, utilizzare un raschietto per vetro.
2. Per utilizzare il raschietto, tenerlo inclinato rispetto alla superfice in vetro.
3. Rimuovere lo sporco raschiando con la lama.

Raschietti e detergenti per vetroceramica sono disponibili presso i rivenditori specializzati.



Sporco problematico

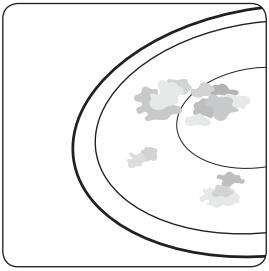
1. Rimuovere zucchero caramellato, plastica fusa, fogli di alluminio e altri materiali utilizzando subito un raschietto mentre sono ancora caldi.

⚠ **Importante**: Quando si usa il raschietto su una superficie calda si rischia di scottarsi:

2. Pulire normalmente il piano cottura una volta raffreddato.

   Se la zona cottura sulla quale vi sono tracce di sostanze o materiale fuso si è raffreddata, per pulirla scaldarla nuovamente.

Dalla superficie in vetroceramica non è possibile eliminare graffi o macchie scure causati per esempio da una pentola con i bordi taglienti. Tali imperfezioni non influiscono sul funzionamento del piano cottura.



TELAIO DEL PIANO COTTURA (OPZIONALE)

⚠ **Importante**: Non utilizzare aceto, succo di limone o disincrostanti sul telaio del piano cottura; in caso contrario, possono comparire macchie scure.

1. Pulire il telaio con un panno umido.
2. Inumidire i residui secchi con un panno bagnato. Strofinare e asciugare.

PER EVITARE DI DANNEGGIARE L'APPARECCHIO

- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro o di appoggio.
- Non accendere una zona cottura se sul piano non vi è alcuna pentola o se la pentola è vuota.
- Il pannello in vetroceramica è molto duro e resistente agli shock termici ma non è infrangibile.
  Può essere danneggiato da un oggetto particolarmente appuntito o duro se lasciato cadere sul piano.
- Non collocare le pentole sul telaio del piano cottura. Possono graffiare o danneggiare la finitura.
- Non versare sul telaio del piano cottura liquidi acidi, come aceto, succo di limone o agenti disincrostanti, poiché potrebbero provocare macchie scure.
- Se zucchero o una preparazione contenente zucchero si sciolgono su una zona cottura calda, pulire immediatamente con un raschietto mentre sono ancora caldi. Se si lasciano raffreddare, potrebbero danneggiare la superficie quando si cerca di rimuoverli.
- Tenere lontano dalla superficie in vetroceramica tutti i materiali che potrebbero sciogliersi, come plastica, fogli di alluminio e carta metallizzata da forno.
  Se un materiale simile si scioglie sul piano cottura, deve essere rimosso immediatamente con un raschietto.

FAQ (DOMANDE FREQUENTI) E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Un guasto può essere causato da un piccolo errore che può correggere l'utente stesso con l'aiuto delle indicazioni che seguono. Se tali indicazioni non sono di alcun aiuto, non cercare di effettuare altre riparazioni.

⚠ **Avvertenza**: Le riparazioni dell'apparecchio devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico qualificato. Riparazioni eseguite in modo errato possono essere fonte di rischio per l'utente. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro assistenza clienti.

Cosa faccio se le zone cottura non funzionano?

Verificare le seguenti possibilità:

- Il fusibile nell'impianto elettrico domestico (scatola dei fusibili) è intatto. Se il fusibile scatta diverse volte, chiamare un elettricista.
- L'apparecchio è acceso correttamente.
- Gli indicatori sul pannello di controllo sono accesi.
- La zona cottura è accesa.
- Le zone cottura sono impostate sui valori di calore desiderati.

Cosa faccio se le zone cottura non si accendono?

Verificare le seguenti possibilità:

- E' trascorso un periodo di tempo superiore a 10 secondi da quando è stato azionato il tasto On/Off e l'accensione della zona cottura (vedere la sezione “Accensione dell'apparecchio”).
- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.

Cosa faccio se la visualizzazione, a parte l'indicatore H del calore residuo, scompare improvvisamente?

Potrebbe essere il risultato di due possibilità:

- E' stato attivato accidentalmente il sensore On/Off.
- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.

Cosa faccio se, dopo aver spento le zone cottura, sul display non è indicato il calore residuo?

Verificare la seguente possibilità:

- La zona cottura è stata utilizzata solo per poco e quindi non è diventata abbastanza calda. Se la zona cottura è calda, contattare il centro assistenza clienti.

Cosa faccio se la zona cottura non si accende o non si spegne?

La causa potrebbe essere una delle seguenti possibilità:

- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.
- Il blocco di sicurezza per bambini è attivato.

Cosa faccio se il display è acceso?

Verificare quanto segue:

- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido. Per azzerarlo, toccare il sensore “On/Off”.

Cosa faccio se il display è acceso?

Verificare quanto segue:

- Il piano cottura è surriscaldato a causa di un funzionamento anomalo.
- Una volta raffreddato il piano cottura, premere il sensore “On/Off” per reimpostarlo.

Cosa faccio se il display è acceso?

Verificare quanto segue:

- Nella zona cottura è stata posizionata una pentola non adatta o la pentola è troppo piccola oppure non è stata posizionata alcuna pentola.
- Se si usa una pentola adatta, il messaggio sparirà automaticamente.

Se viene effettuata una richiesta di assistenza per un errore verificatosi durante l'uso dell'apparecchio, l'uscita del tecnico può essere a pagamento anche durante il periodo di garanzia.

SERVIZIO

Prima di rivolgersi al cento assistenza, consultare la sezione “Risoluzione dei problemi". Se è ancora necessaria l'assistenza, attenersi alle seguenti indicazioni.

Si tratta di un guasto tecnico?

In questo caso, contattare il centro assistenza clienti.
Prepararsi sempre in anticipo alla chiamata. In questo modo verrà semplificata la diagnosi del problema e sarà più facile decidere se è necessaria l'uscita di un tecnico.
Prendere nota delle seguenti informazioni.

- Che forma assume il problema?
- In quali circostanze si verifica il problema?

Prima di chiamare, annotare il modello e il numero di serie dell'apparecchio.
Questi dati sono indicati sulla piastra nel modo seguente:

- Descrizione del modello
- Numero di serie (10 cifre)

Per una facile consultazione, consigliamo di annotare qui tali informazioni.

Modello: _____

N. di serie: _____

Quando l'uscita sarà a pagamento anche durante il periodo di garanzia?

- Se il problema poteva essere risolto dall'utente applicando una delle soluzioni fornite nella sezione "Risoluzione dei problemi"
- Se il tecnico dell'assistenza deve uscire più volte, poiché prima della visita non gli sono state fornite tutte le informazioni del caso e, di conseguenza, deve fare viaggi supplementari per le parti di ricambio. Prepararsi alla chiamata telefonica come indicato sopra può evitare questi costi.

DATI TECNICI

Dimensioni dell'apparecchio	Larghezza	575 mm
	Profondità	505 mm
	Altezza	62 mm
Dimensioni dell'incasso del piano di lavoro	Larghezza	560 mm
	Profondità	490 mm
	Raggio d'angolo	3 mm
Tensione di collegamento		220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Potenza max del carico totale installato		7,2 kW
Peso	Netto	12,0 kg
	Lordo	14,5 kg

ANELLI DI COTTURA

Position	Diameter	Power
Anteriore sinistro	160 mm	1400 W / Boost 2000 W
Posteriore sinistro	210 mm	2200 W / Boost 3200 W
Bridge anteriore	-	1800 W / Boost 2600 W
Bridge posteriore	-	1800 W / Boost 2600 W
Bridge completo	-	3600 W / Boost 5200 W

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti e di riciclarli in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di materiali.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

SAMSUNG ELECTRONICS

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0.10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch

Codice N.: DG68-00222A